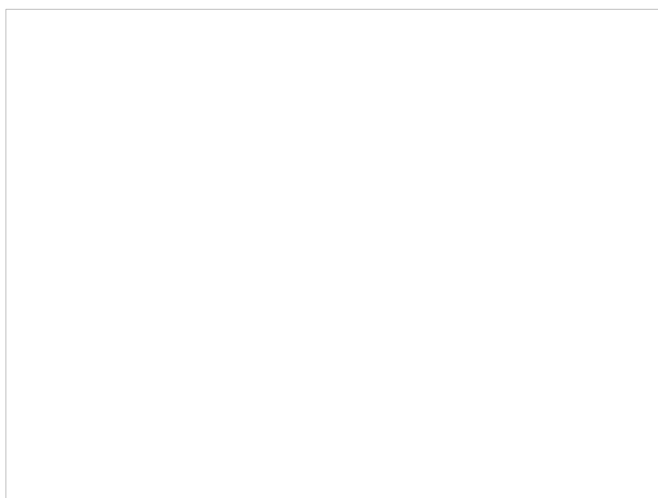


Cozinha mineira é destaque na maior feira de gastronomia do mundo, a Madrid Fusión

Seg 23 janeiro

O queijo minas artesanal, a cachaça, o café e o tradicional frango com quiabo servido com angu ganharam destaque na manhã desta segunda-feira (23/1), durante a abertura da 21ª Madrid Fusión, em Madri, capital da Espanha. A ação, realizada pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult/MG\)](#), em parceria com o Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA) e a Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), marca uma iniciativa histórica para a cozinha mineira.



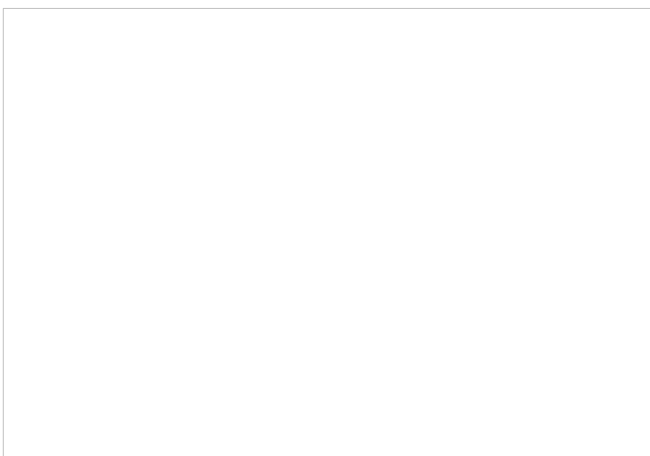
“Participamos da Madrid Fusión, que é a maior feira de gastronomia do mundo, juntamente com o Centro de Referência do Queijo Artesanal e a Embratur. Esse é um momento importantíssimo para mostrarmos o que temos de mais essencial no nosso estado, que é a cozinha mineira”, pontuou o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira. “Foi uma manhã de muitos sabores, alegre, festiva, com degustação de cachaça e

Secult / Divulgação

também café. É uma alegria imensa para o Governo de Minas e para os nossos parceiros estarmos aqui mostrando o destino Minas Gerais como um destino de gastronomia”, comemorou o secretário.

No estande da Embratur, onde Minas Gerais divide o espaço com São Paulo, quem comandou a cozinha-show desta segunda-feira foi o chef mineiro Gabriel Sodré, que atualmente comanda a cozinha do Chispa Bistr , em Madri. Ele começou como cozinheiro autodidata em um restaurante na cidade de Tauranga, na Nova Zelândia, onde chegou a chef de cozinha. Depois trabalhou com o renomado chef neozelandês Stephen Barry.

Em 2018 decidiu viajar para a Espanha para estudar culinária na escola de cozinha Bellart. Trabalhou no restaurante Enigma, juntamente com o chef Albert Adri , onde foi chef de partida. Na sequência, Gabriel integrou a equipe do El Celler de Can Roca, junto ao chef Joan Roca. Em 2019 venceu o concurso de gastronomia promovido pela BioCultura, como chef jovem



promessa de Barcelona. Voltou ao Brasil, onde teve a oportunidade de trabalhar com o chef Leonardo Paixão, no Glouton, em Belo Horizonte.

O Madrid Fusión acontece até o dia 25/1, se consagrando, assim, como uma grande vitrine da cultura

gastronômica internacional, o que abre muitas possibilidades de negócios. A participação da Secult no evento busca promover o potencial turístico de Minas Gerais diretamente ao público europeu, a partir do foco na cozinha mineira, que é hoje um dos principais atrativos para os turistas visitarem o estado.

Secult / Divulgação

Atrair investimentos para Minas Gerais no turismo, fomentando a ocupação hoteleira, a reativação de todo o trade mineiro para gerar mais atividade econômica, emprego e renda é, portanto, objetivo dessa presença no evento, tendo em vista sua importância. Na Madrid Fusión são apresentadas as propostas e as tendências mais autênticas e interessantes da alta gastronomia do mundo. É um evento ambicioso onde se espera a presença de grandes chefs nacionais e internacionais, acompanhando as tendências em alta para a publicidade no mercado de todo o mundo.